

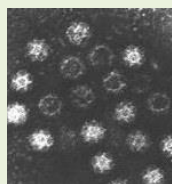
食べもの文化 2013年8月号 調理室の衛生管理 41回 サポウイルス食中毒 昨年（2012年）から今年にかけて、サポウイルス（Sapovirus）を病因物質とする感染症や食中毒が、多く発生しています。社員食堂や病院給食などの給食施設でも発生しており、保育園給食でも注意を要するウイルスとなっています。

1 サポウイルスとは

サポウイルスは、1977年、札幌市で集団発生した胃腸炎の病原体として発見されました。ノロウイルスに似た小型球形ウイルスで、当時はサッポロウイルスと呼ばれていました。ウイルスの分類では、サポウイルスはノロウイルスと同じカリシウイルス科に属します。カリシウイルス（Calicivirus）とは、ウイルス粒子を電子顕微鏡で見たときに、その表面にコップ状の窪んだ構造（ダビデの星）が観察されることがカリシウイルス命名の由来となっています。ダビデの星構造はノロウイルスよりサポウイルスの方が鮮明に見えます。（図参照）



六芒星（ダビデの星）



サポウイルス

図・写真はウィキペディアより

2002年の国際ウイルス学会でカリシウイルス科のウイルス名が正式決定され、それまで小型球形ウイルス（SRSV）と言われていたもののうち、ノーウォークウイルス（Norwalk-like viruses）はノロウイルスに、サッポロウイルス（Sapporo-like viruses）はサポウイルスとなりました。

サポウイルスは2002年当時、乳幼児の感染症として知られていましたが、食中毒事例はほとんどありませんでした。しかし、ここ数年は、感染症に加え、食中毒の原因物質の例が見られ、特に昨年から今年にかけて、食中毒事例が増えています。

表：サポウイルスを原因物質とする食中毒の発生状況

年	サポウイルス食中毒件数	患者数	原因施設	原因食品
2010年	3件	791	飲食店1、仕出屋2	不明
2011年	4件	55人	飲食店4	飲食店の食事等
2012年	12件（サポウイルスとノロウイルスの混合感染2を含む）	822人	飲食店7、仕出屋3、旅館2	カキを含む食事2、その他10
2013年	15件（5月18日まで） （速報値：新聞報道、自治体発表より）	426人以上	給食施設3、仕出屋4、旅館1、飲食店その他7	給食、すし、その他飲食店での食事等

資料：2010年－2012年は厚生労働省食中毒統計より

2 症状等

症状は、ほぼノロウイルスと同じですが、感染者は乳幼児に多い傾向がみられます。しかし、最近では他の年齢層での集団感染や食中毒の報告も増えてきています。

潜伏期間は2～3日で、ノロウイルスの平均35時間よりやや長いと考えられています。

サポウイルスによる胃腸炎症状は、ノロウイルスの場合と同様に吐気、嘔吐、下痢が主症状ですが、腹痛、頭痛、発熱、悪寒、筋痛、咽頭痛などを伴うこともあります。一般的に予後は良好です。

3 感染経路

ウイルス感染者の便やおう吐物に含まれるウイルスから汚染された食品、水、器具や施設などを介した汚染による感染や、ヒトからヒトへの感染があります。

食中毒では、ウイルスに汚染された調理従事者の手指から器具、食材を介して感染する場合がほとんどです。

患者は、ウイルスは症状が消失した後も3～7日間ほど便中に排出されるため、いつもより手洗いを徹底することが必要です。

4 予防方法

サポウイルスについては、詳しい感染経路等がわかりませんが、同じカリシウイルスのノロウイルスと同様の予防法で対処します。

① 持ち込まない

- ・胃腸炎症状、吐き気、おう吐のある人は調理従事しない
- ・調理従事前の手洗い徹底（石けんでの2度洗いとアルコール消毒）
- ・運搬容器などを調理場に入れない

② 拡げない

- ・用便の後の手洗いの徹底（石けんでの2度洗いとアルコール消毒）
- ・おう吐物の適切な処理

③ 付けない

- ・盛り付け前の手洗いの徹底（石けんの1度洗い、アルコール消毒）
- ・盛り付け時の衛生手袋の着用

④ やっつける

- ・食材の十分な加熱
- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒

5 保育園等での感染予防

保育園等では、ノロウイルスと同様に、食中毒ではない園児間の感染症として発生することがあります。

ノロウイルスやサポウイルスは、時間が経っても、患者の吐ぶつ、ふん便やそれらに

より汚染された床や手袋などには、感染力のあるウイルスが残っている可能性があります。このため、これら感染源となるものは必ず処理をしましょう。床等に飛び散った患者の吐ぶつやふん便を処理するときには、使い捨てのガウン（エプロン）、マスクと手袋を着用し汚物中のウイルスが飛び散らないように、ふん便、吐ぶつをペーパータオル等で静かに拭き取ります。拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。おむつ等は、速やかに閉じてふん便等を包み込みます。

おむつや拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 1,000ppm）を入れることが望ましい。）

また、ウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、吐ぶつやふん便は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、処理した後はウイルスが屋外に出て行くよう空気の流れに注意しながら十分に喚気を行うことが感染防止に重要です。

10月頃から3月の間に、乳幼児や高齢者の間でノロウイルスやサポウイルスによる急性胃腸炎が流行します。この時期の乳幼児や高齢者の下痢便および吐ぶつには、ウイルスが大量に含まれていることがありますので、おむつ等の取扱いには十分注意しましょう。

10月になったら、ウイルス処理キット【使い捨てのガウン、手袋、マスク、ペーパータオル、ビニール袋と次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm と 200ppm）】を用意しておきます。塩素溶液は危険なので、園児の手の届かないところに保管します。

2010年から2012年に起きたウイルス—その他のウイルスの食中毒について

別表：食中毒統計「ウイルス—その他」の病因物質名について									
年	発生日	発生場所	原因食品	病因物質種別	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	病因物質名
2010	1月21日	愛知県	不明(昼食弁当)	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	3827	655	0	サポウイルス
	3月21日	国内不明	不明	ウイルス—その他のウイルス	不明	不明	5	0	
	3月29日	神奈川県	不明(提供された料理)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	473	33	0	サポウイルス
2011	4月4日	千葉県	不明(提供された弁当)	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	210	103	0	サポウイルス
	1月6日	神奈川県	不明(提供された食事)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	30	24	0	サポウイルス
	1月8日	千葉県	不明(調理された寿司)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	156	49	0	A型肝炎ウイルス
	3月18日	北海道	提供した食事	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	18	9	0	サポウイルス
	5月10日	神奈川県	不明(会食料理)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	23	17	0	サポウイルス
	6月17日	埼玉県	不明(出前弁当)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	37	14	0	ロタウイルス
	7月1日	東京都	会食料理	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	5	5	0	サポウイルス
2012	3月18日	千葉県		ウイルス—その他のウイルス	旅館	84	50	0	
	3月20日	石川県	提供した料理	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	不明	51	0	サポウイルス
	3月25日	富山県	不明(飲食店で提供した食事)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	50	21	0	サポウイルス
	4月3日	愛知県	不明(調理した仕出し寿司)	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	880	272	0	サポウイルス
	4月4日	鳥取県	仕出し料理	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	74	29	0	ロタウイルス
	4月9日	兵庫県	提供された食事	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	212	76	0	ロタウイルス
	4月29日	岩手県	レタス・キャベツの千切り	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	35	28	0	ロタウイルス
	5月10日	兵庫県	提供された昼食及び夕食	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	28	21	0	サポウイルス
	5月14日	愛知県	不明(飲食店が提供した食事)	ウイルス—その他のウイルス	旅館	511	245	0	サポウイルス
	6月3日	兵庫県	提供された唐揚げ弁当	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	52	26	0	サポウイルス
	6月18日	千葉県	不明(提供された食事)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	3	3	0	サポウイルス
	6月18日	神奈川県	不明(老人ホームの食事)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	不明	22	0	サポウイルス
	11月21日	大阪府	不明(提供された仕出し弁当)	ウイルス—その他のウイルス	仕出屋	43	26	0	サポウイルス
	12月6日	京都府	不明(旅館での提供食)	ウイルス—その他のウイルス	旅館	211	118	0	サポウイルス
	12月20日	千葉県	カキ(鍋料理)	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	20	7	0	サポウイルス、ノロウイルス
	12月22日	千葉県	生カキ	ウイルス—その他のウイルス	飲食店	28	10	0	サポウイルス、ノロウイルス